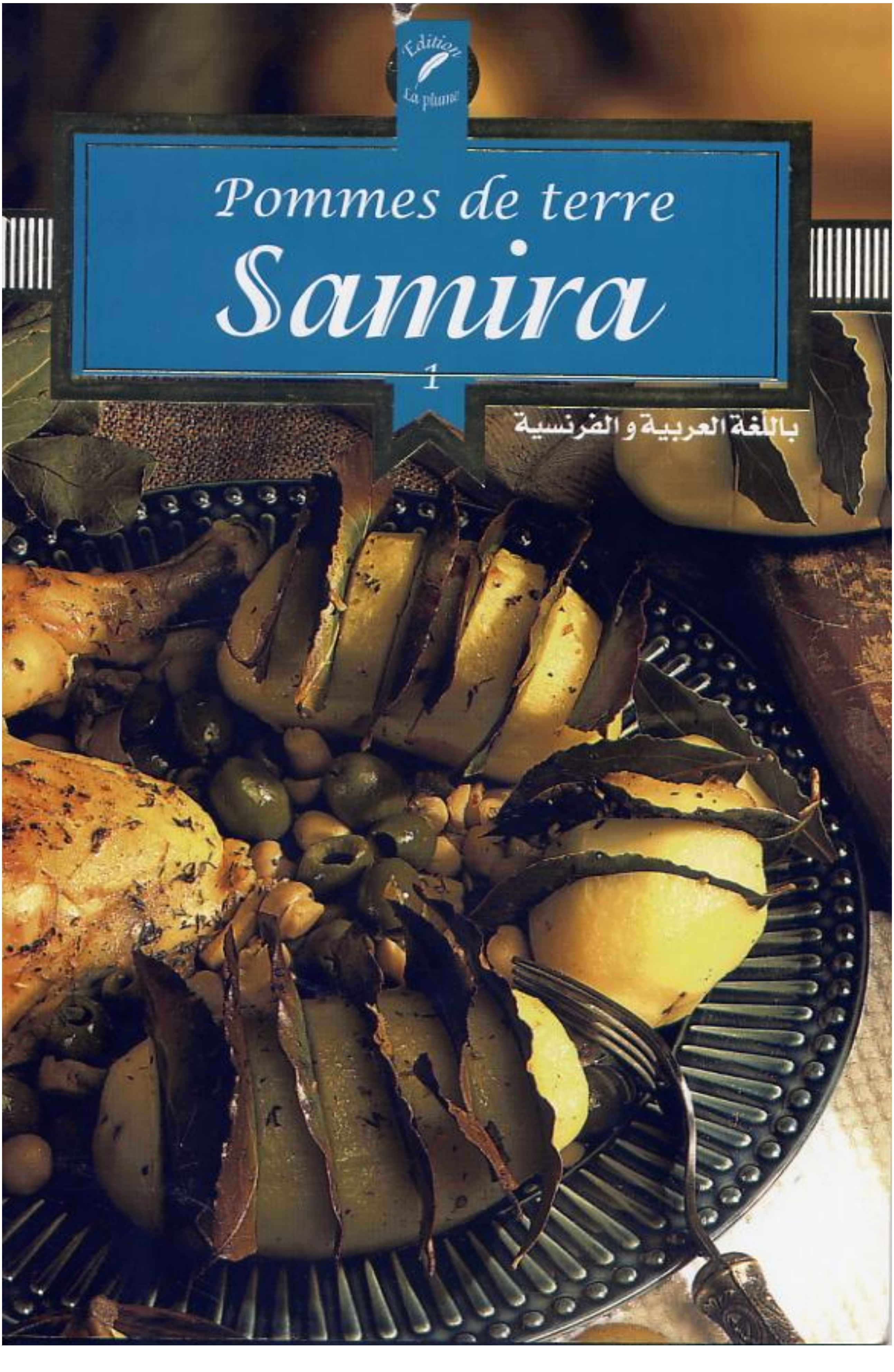
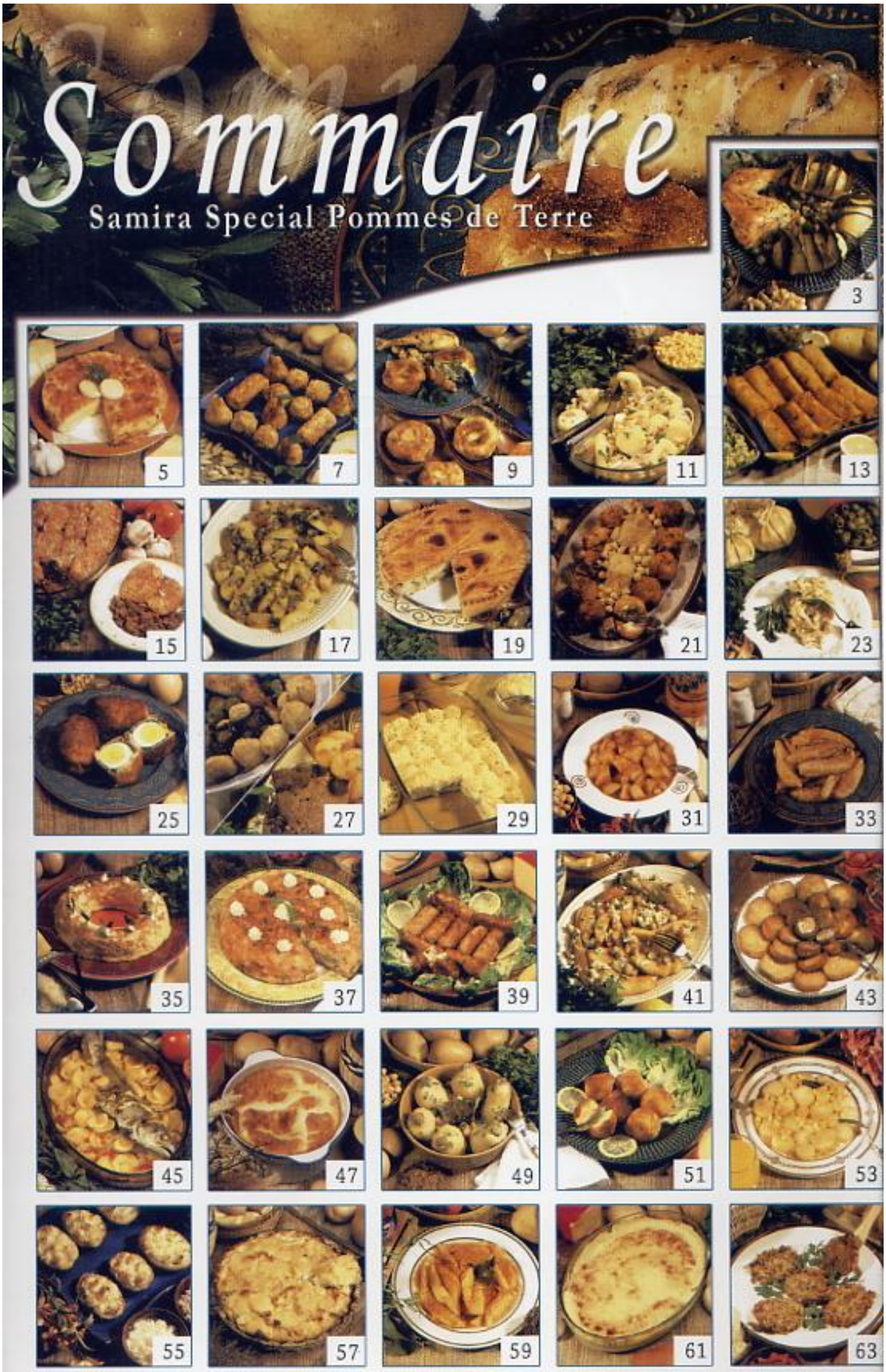

Edition
La plume
Pommes de terre
Samira
1
باللغة العربية و الفرنسية

Sommaire

Samira Special Pommes de Terre



Sommaire

Pommes de terre au laurier

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre moyennes
- Thym
- Feuilles de laurier
- 1 C. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuisses de poulet
- 50 gr de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 C. à soupe de moutarde
- 1/2 C. à café de poivre noir
- 1/2 C. à café de paprika
- 1 C. à café de sel

Préparation :

1 . Peler et laver les pommes de terre. Les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur, en les gardant attachées dans le fond.
2 . Préchauffer le four à 200° C (th7). Huiler le fond de votre plat et mettre les pommes de terre rangées, glisser une feuille de laurier entre chaque rondelle de pomme de terre. Saler moyennement.
3 . Nettoyer le poulet et lui enlever la peau. Saupoudrer de sel, poivre noir et paprika. Ajouter la moutarde puis bien frotter les morceaux de poulet. Inciser avec un couteau et introduire une rondelle d'ail dans chaque incision.
4 . Disposer les morceaux de poulet sur le plat contenant les pommes de terre. Ajouter le thym et des noisettes de beurre et arroser avec de l'huile d'olive. Mettre au four et laisser cuire pendant environ 50 mn, en retournant le poulet de temps à autre, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées et que le poulet soit bien cuit (il ne doit plus rester de jus de cuisson).

بطاطا بالرند

المقادير

— اكلغ بطاطا متوسطة
— زعيترة
— أوراق الرند
— 1 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
— 2 أفخاذ دجاج
— 50غ زبدة
— 2 سنينات ثوم
— 1 ملعقة كبيرة موطارد
— 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
— 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
— 1 ملعقة صغيرة ملح

كيفية التحضير:

1 . قشري و اغسلي البطاطا .قطعيها إلى دوائر سمكها 1 سم ،مع تركها مشدودة في القاعدة.
2 . سخني الفرن بدرجة 200°(تارموستة 7). ادهني الصينية بالزيت و رتبي البطاطا ،ضعي أوراق الرند بين دوائر البطاطا، ضفي قليلا من الملح.
3 . نظفي الدجاج و انزعي الجلدة .ذرذري الملح ،الفلفل الأسود و الفلفل الأحمر .ضفي الموطارد و حكي جيدا أفخاذ الدجاج. ضعي فتحات بواسطة السكين و ضعي دائرة من الثوم في كل فتحة.
4 . ضعي أطراف الدجاج في صينية البطاطا .ضفي الزعيترة و قطع الزبدة و اسقيها بزيت الزيتون، ضعيها في الفرن و اتركي الكل يطهى مدة 50 دقيقة مع تقليب الدجاج من حين لآخر حتى تكسب البطاطا اللون الذهبي و تطهى قطع الدجاج(حتى إلى أن تنتهي الصلصة).



Tourte aux pommes de terre et au fromage Burger

Ingrédients

- 1,5 kg de pommes de terre
- 2 gousses d'ail écrasé
- 50 gr de beurre ou de margarine
- 200 gr de fromage râpé
- 1 paquet de 10 plaques de fromage Burger
- 1 oignon émincé
- 5 C. à soupe de crème fraîche
- 2 œufs battus
- 1 C. à soupe de persil finement haché
- 1 pincée de noix de muscade
- 1/2 C. à café de sel
- 1/4 C. à café de poivre blanc

Garniture :

- 2 C. à soupe de chapelure
- 120 gr de fromage râpé
- 20 gr de beurre coupé en petits dés

Préparation :

1 . Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en tranches. Les faire bouillir dans de l'eau salée, les égoutter et les réduire en purée à l'aide d'une moulinette ou d'une fourchette.

2 . Mettre cette dernière dans une terrine, ajouter l'ail râpé, le beurre, le fromage râpé, l'oignon émincé, la crème fraîche, les œufs battus, la noix de muscade, le persil haché, le poivre et le sel.

3 . Beurrer un moule rond et diviser la purée de pommes de terre en deux.

4 . Mettre une première couche de purée dans le moule, étaler une couche de fromage « Burger » sur toute la surface. Recouvrir avec la deuxième partie de purée.

5 . Parsemer la surface de chapelure, de fromage râpé et de noix de beurre.

6 . Mettre à cuire à four moyen pendant 10 à 15 mn. Après cuisson, découper des fleurs de fromage rouge à l'aide d'un emporte pièce, et décorer le dessus de la tourte.

7 . Couper en parts et servir.

تورت بالبطاطا و الجبن بورقر

المقادير

– 1.5كلغ بطاطا
– 2 سنينات ثوم مسحوق
– 50غ زبدة أو مارغرين
– 200غ جبن مبشور
– 1 علبة لـ10قطع جبن بورقر
– 1 بصلة مقطعة
– 5 ملاعق كبيرة قشدة طازجة
– 2 بيضات مخفقة
– 1 ملعقة كبيرة معدنوس مقطع رقيق
– 1 قرصة جوزة الطيب
– 1/2 ملعقة صغيرة ملح
– 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود

التزيين:

– 2 ملاعق كبيرة خبز مرحي
– 120غ جبن مبشور
– 20غ زبدة مقطعة إلى مكعبات صغيرة

كيفية التحضير:

1 . إغسلي البطاطا ،قشريها و قطعيها إلى قطع .غليها في الماء المملح، قطريها و ارحيها لتتحصلي على عصيدة بواسطة الطاحونة أو بالشوكة.

2 . ضعي العصيدة في إناء ،ضفي الثوم المهشم ،الزبدة ،الجبن المبشور، البصل المقطع ،القشدة الطازجة ،البيض المخفق ،جوزة الطيب، المعدنوس المقطع ،الفلفل و الملح.

3 . إدهني مول دائري بالزبدة و قسمي عصيدة البطاطا إلى قسمين.

4 . ضعي الطبقة الأولى من العصيدة في المول ،ضفي طبقة من الجبن بورقر على كل المساحة .غطي الكل بطبقة ثانية من العصيدة.

5 . زيني السطح بالخبز المرحي ،الجبن المبشور و جوزة الطيب.

6 . أتركيها تطهى في فرن متوسط مدة 10 إلى 15 دقيقة .بعد الطهي، قطعي أزهار بالجبن الأحمر بواسطة مول و زيني سطح التورت .

7 . قطعيها إلى قطع و قدميها.



Croquettes de pommes de terre aux amandes effilées

Ingrédients

- 500 gr de pommes de terre
- 25 gr de beurre
- 3 jaunes d'œuf battus
- 3 gros œufs battus
- 3 C. à soupe de farine
- 120 gr d'amandes effilées
- Huile végétale pour friture
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Préparation :

1. Laver, éplucher et couper les pommes de terre en petits morceaux. Les faire bouillir dans une casserole moyenne remplie d'eau. Dès ébullition, baisser le feu, puis laisser cuire pendant 10 à 15 mn, à feu moyen, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
2. Après cuisson, les égoutter, les disposer sur une tôle, puis les mettre à sécher au four préchauffé à 175° pendant 10 mn. Les réduire ensuite en purée.
3. Verser cette dernière dans un bol, ajouter le beurre et bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter la noix de muscade, le sel et le poivre. Faire ensuite cuire à feu moyen dans une casserole à fond épais, en remuant fréquemment à l'aide d'une spatule en bois. Retirer du feu, dès que le mélange sèche. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs, bien mélanger puis laisser refroidir.
4. Avec la purée obtenue, former des cylindres, des boules ou des poires.
5. Prendre trois assiettes creuses : dans la première, mettre la farine. Dans la deuxième, battre les œufs et dans la troisième mettre les amandes.
6. Passer ensuite les formes de purée dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans les amandes. Les faire dorer pendant 2 à 3 mn, dans une huile à friture très chaude.
7. Après cuisson, les égoutter en les disposant sur un papier absorbant.

كروكات البطاطا باللوز المنسل

المقادير

– 500غ بطاطا
– 25غ زبدة
– 3 صفار بيض مخفق
– 3 بيضات كبيرة مخفقة
– 3 ملاعق كبيرة فرينة
– 120غ لوز منسل
– زيت نباتي للقلي
– 1 قرصة جوزة الطيب
– ملح ،فلفل أسود

كيفية التحضير:

1 . إغسلي ،قشري و قطعي البطاطا إلى قطع صغيرة .غليها في قدر مملوء بالماء . عند الغليان أنقصي النار و اتركي البطاطا تطهى مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى تصبح طرية.

2 . بعد الطهي ،قطريها ،ضعيها في صينية و اتركيها تجف في فرن درجته 175° مدة 10 دقائق .إطحنيها كالعصيدة .

3 . أفرغي العصيدة في إناء ،ضفي الزبدة و اخلطي حتى تتحصلي على عجينة ملساء .ضفي جوزة الطيب ،الملح و الفلفل الأسود .إطهيها في طنجرة قاعها سميك مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية .عندما يجف الخليط ،انزعي الطنجرة من فوق النار .ضفي بعدها صفار البيض ، اخلطي جيدا و اتركيه يبرد.

4 . بالعصيدة المتحصل عليها ،شكلي أسطوانات ،كريات أو إيجاصات.

5 . خذي ثلاثة صحون مفرّغة :ضعي في الصحن الأول الفرينة ،في الثاني البيض المخفق و في الصحن الثالث اللوز المنسل.

6 . مرري الأشكال المتحصل عليها في الفرينة ،البيض ثم في اللوز المنسل . حمريها في زيت ساخنة مدة 2 إلى 3 دقائق.

7 . بعد الطهي ،قطريها و ضعيها فوق ورق مصاص.



El Maâkouda

Ingrédients

- 1,5 kg de pommes de terre
- 300 gr de fromage râpé
- 100 gr de fromage fondu coupé en dés
- 1/2 bouquet de persil finement haché
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 4 gousses d'ail écrasé
- 1/2 C. à café de poivre noir
- 1/2 C. à café de cannelle
- Sel

Garniture :

- 100 gr de chapelure
- 75 gr de farine
- 2 œufs battus
- Huile pour la friture

Sauce :

- 1 morceau de poulet
- 1 oignon
- 3 C. à soupe d'huile
- 1 poignée de pois chiches trempés la veille et pré-cuits
- 1/2 C. à café de poivre noir
- 1/2 C. à café de cannelle
- Sel

Préparation :

1 . Préparez la sauce : nettoyez bien le morceau de poulet. Frottez-le bien avec du sel, laissez-le reposer pendant 10 mn, puis rincez-le et égouttez-le. Disposez-le ensuite dans une cocotte et ajoutez l'oignon râpé, le sel, le poivre noir, la cannelle et l'huile. Laissez revenir, puis ajoutez 1/2 litre d'eau et laissez encore cuire. A mi-cuisson, ajoutez les pois chiches et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce soit réduite.

2 . Lavez les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en tranches. Faites-les bouillir dans de l'eau salée, égouttez-les et réduisez-les en purée à l'aide d'une moulinette ou d'une fourchette. Ajoutez le fromage râpé et le fromage fondu, le persil finement haché, l'œuf et le jaune d'oeuf, l'ail, le poivre noir et le sel. Mélangez bien, puis formez des boules de la grosseur d'un œuf. Aplatissez-les à 1 cm d'épaisseur, plongez-les ensuite dans la farine, puis dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Faites-les frire dans un bain d'huile, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Egouttez-les et posez-les sur un papier absorbant.

3 . Servez en accompagnant avec la sauce au poulet ou de la Chorba.

المعقودة

المقادير

- 1.5 كلغ بطاطا
- 300غ جبن مبشور
- 100غ جبن طري مقطع إلى مكعبات
- 1/2 ربطة معدنوس مقطع رقيق
- 1 بيضة + صفار بيضة
- 4 ستينات ثوم مهرّسة
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- ملح

التزيين:

- 100غ خبز مرحي
- 75غ فرينة
- 2 بيضات مخفقة
- زيت للقلي

الصلصة:

- 1 قطعة دجاج
- 1 بصلة
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 حفنة حمّص منقوع في الماء ليلة من قبل و مطهي
- 1/2 املعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 املعقة صغيرة قرفة
- ملح

كيفية التحضير:

1 . حضري الصلصة : نظفي جيدا قطعة الدجاج .حكيها بالملح و اتركيها ترتاح 10 دقائق ثم اغسليها و قطريها .ضعيها في دسيعة و ضفي البصل المبشور ،الملح ،الفلفل الأسود ،القرفة و الزيت .حمسي الكل ثم ضفي 1/2 لتر من الماء و اتركي الكل يطهى .عند نصف الطهي، ضفي الحمّص و اتركي الكل يطهى حتى تتخثر الصلصة.

2 . اغسلي البطاطا ،قشريها و قطعيها إلى قطع .غليها في الماء المملح، قطريها و ارحيها كالعصيدة بواسطة الطاحونة أو الشوكة.
ضفي الجبن المبشور و الجبن الطري ،المعدنوس المقطع رقيق ،البيضة و صفار البيضة ،الثوم ، الفلفل الأسود و الملح .أخلطي الكل جيدا ثم شكلي كريات بحجم حبة بيض .أبسطيها بسمك 1 سم ، اغطسيها في الفرينة ، في البيض المخفق ثم الخبز المرحي.
اقليها في الزيت حتى تكسب اللون الذهبي .قطريها و ضعيها فوق ورق مصاص.

3 . تقدم مع صلصة بالدجاج أو مع الشربة.



Salade paysanne

Ingrédients

- 500 gr de petites pommes de terre rondes
- 250 gr de maïs
- 250 gr de thon à l'huile
- 1 bouquet de persil
- 2 petits oignons ronds

Vinaigrette :

- 1 C. à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 3 C. à soupe d'huile d'olive
- 1 C. à café de moutarde
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre noir

Préparation :

1 . Laver les pommes de terre et les faire cuire 20 mn dans de l'eau bouillante (elles doivent rester bien fermes). Les égoutter, les éplucher et les couper en rondelles.

2 . Hacher finement le persil et couper les oignons en rondelles très fines.

3 . Préparer la vinaigrette : dans un saladier, mélanger le vinaigre (ou le jus de citron) avec le sel et le poivre, bien mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que le sel soit bien dilué, ajouter la moutarde et l'huile d'olive, puis le persil haché.

4 . Ajouter les oignons, le thon à l'huile, le maïs et les pommes de terre coupées en rondelles. Bien mélanger et placer la salade au frais.

Remarque : au moment de servir, vous pouvez décorer votre salade avec des quartiers de tomates et des œufs durs.

سلطة ريفية

المقادير

– 500غ بطاطا دائرية صغيرة
– 250غ ذرى
– 250غ تونة بالزيت
– 1 ربطة معدنوس
– 2 حبات بصل دائرية

صلصة الخل:

– 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير الليمون
– 3 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
– 1 ملعقة صغيرة موطارد
– 1 قرصة ملح
– 1 قرصة فلفل أسود

كيفية التحضير:

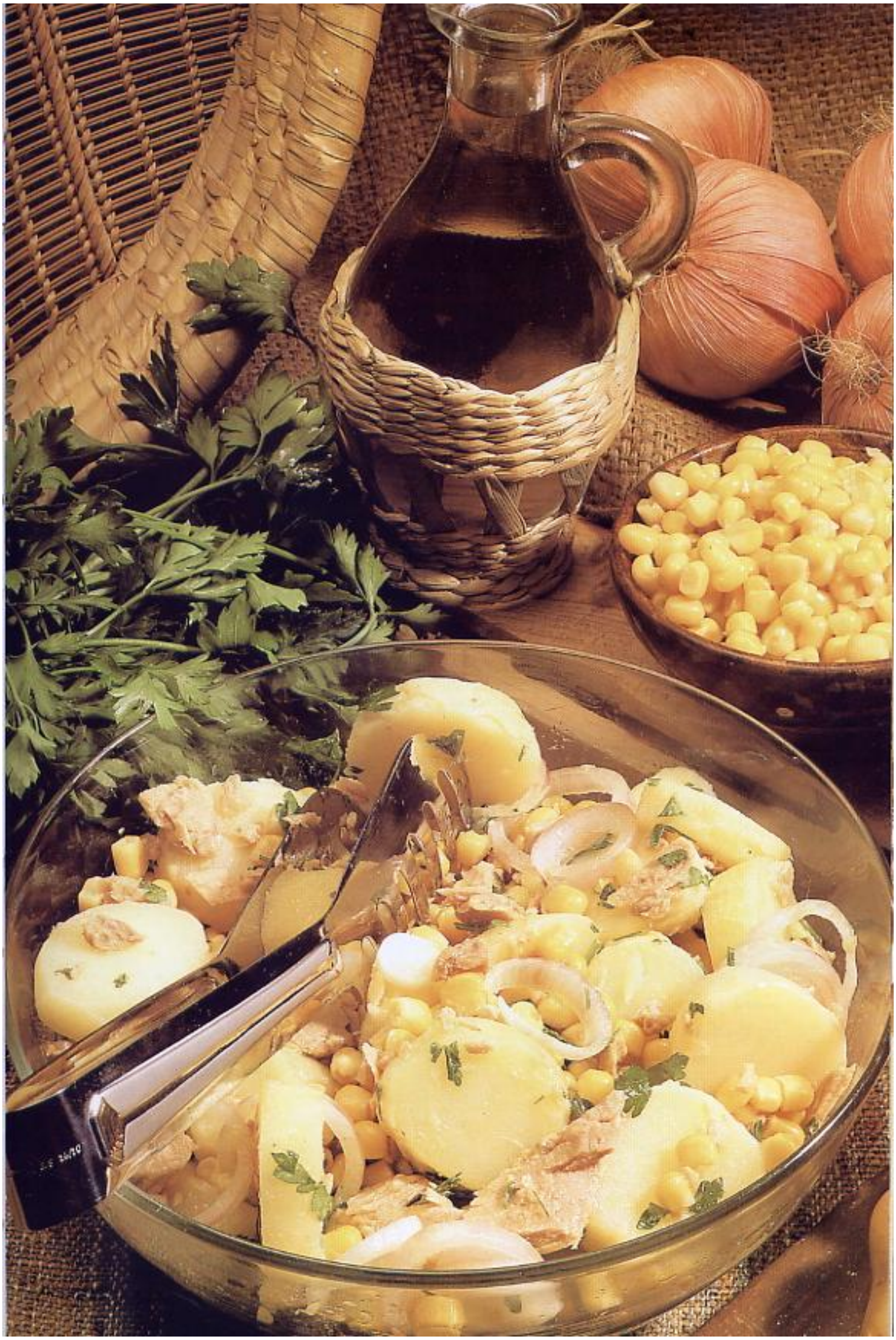
1 .أغسلي البطاطا و اطهيها مدة 20 دقيقة في الماء الساخن (يجب أن تبقى متماسكة).قطريها ،قشريها و قطعيها إلى دوائر.

2 . هشمي المعدنوس و قطعي البصل إلى دوائر رقيقة.

3 . حضري صلصة الخل : في إناء ،أخلطي الخل(أو عصير الليمون)مع الملح و الفلفل الأسود ،أخلطي جيدا بالشوكة حتى يذوب الملح ،ضفي الموطارد و زيت الزيتون ثم المعدنوس المهشم.

4 . ضفي البصل ،التونة بالزيت ،الذرى و البطاطا المقطعة إلى دوائر .أخلطي جيدا ثم ضعي السلطة في الثلاجة.

ملاحظة : عند التقديم ،يمكن تزيين السلطة بأرباع الطماطم و البيض المسلوق.



Bourek aux pommes de terre

Ingrédients

- 1 douzaine de feuilles de Dioul
- 1 kg de pommes de terre
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 100 gr d'olives vertes dénoyautées
- 1 C. à café bien pleine de cumin
- 1 C. à café de poivre rouge
- 2 pincées de poivre noir
- Sel
- Huile pour la friture

Préparation :

1. Peler et couper les pommes de terre en deux. Les laver, les saler, puis les faire cuire à la vapeur.
2. Une fois cuites, les réduire en purée en les écrasant avec une fourchette ou en les passant à la moulinette.
3. Râper l'oignon et l'ail, ajouter le persil finement haché, les épices et le sel. Faire revenir dans l'huile pendant 10 mn.
4. Couper chaque olive en 3 rondelles, les mettre à bouillir pour leur enlever leur salinité puis bien les mélanger à la purée, avec la farce.
5. Séparer les feuilles de dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elle une C. à soupe de farce. Plier ensuite 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer les cigares obtenus au fur et à mesure sur un plateau.
6. Les plonger ensuite dans l'huile de friture pas très chaude. Dorer des 2 cotés, égoutter puis servir chaud avec des tranches de citron.

بوراك بالبطاطا

المقادير

- 1 كيس من الديول
- 1 كلغ بطاطا
- 2 ملعقتين زيت
- 1 بصلة
- 2 سنينات ثوم
- 1 ربطة معدنوس
- 100غ زيتون أخضر منزوع العظام
- 1 ملعقة صغيرة مملوءة كمّون
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
- 2 قرصات فلفل أسود
- ملح
- زيت للقلي

كيفية التحضير:

1 . قشري و قطعي البطاطا إلى أنصاف .إغسليها ،ملحيها ثم اطهيها بالبخار.

2 . عند نهاية الطهي ،إطحنيها بالشوكة أو مرريها في الطاحونة لتتحصلي على عصيدة.

3 . أبشري البصل والثوم ،ضفي المعدنوس المقطع ، التوابل و الملح . حمسي الكل في الزيت مدة 10 دقائق.

4 . قطعي كل حبة زيتون إلى ثلاثة دوائر ،ضعيها تغلي لتنزع ملوحتها ثم اخلطيها مع العصيدة و الحشو.

5 . فرقي أوراق الديول ثم ضعي في حافة كل ورقة ملعقة كبيرة من الحشو .إطوي الجانبين المتقابلين للورقة لتتحصلي على مستطيل ثم لفي على شكل سيجار .ضعي السجائر المتحصل عليها في صينية.

6 . اغطسيها بعد ذلك في زيت ليست ساخنة .حمريها من الجانبين، قطريها ثم قدميها ساخنة مع شرائح الليمون.


coffee
tea

Moussaka aux pommes de terre

Ingrédients

- 500 gr de viande hachée
- 500 gr de pommes de terre
- 1,5 kg d'aubergines
- 1 gros oignon
- 3 tomates rouges
- 1 boîte de champignons
- 2 gousses d'ail
- Persil finement haché
- 1 C. à soupe de concentré de tomate
- 1 C. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de gruyère râpé
- Sel, poivre

Pour l'enrobage :
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de chapelure ou biscottes moulues
- 2 œufs

Préparation :

1 . Epluchez les aubergines, coupez-les en dés, puis faites-les bouillir dans de l'eau salée.
2 . Râpez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec l'ail écrasé et 1 C. à soupe d'huile d'olive.
3 . Dès que l'oignon est bien doré, ajoutez la viande hachée. Salez, poivrez et continuez de faire revenir sur feu doux pendant 15 mn, à l'aide d'une spatule. Ajoutez les champignons, les 3 tomates épluchées et coupées en dés et le concentré de tomate dilué dans de l'eau.
4 . Egouttez les aubergines, ajoutez-les à la préparation précédente et laissez mijoter pendant 10 mn.
5 . Epluchez les pommes de terre, coupez-les en lamelles et salez-les. Passez-les ensuite dans la farine, puis les œufs battus puis la chapelure.
6 . Faites-les frire, puis disposez-les sur un papier absorbant.
7 . Beurrez un moule en verre allant au four, versez la préparation (Moussaka), puis disposez les pommes de terre, en les alternant et saupoudrez de gruyère râpé.
8 . Faites cuire au four (th 5) pendant 20 mn.

موساكا بالبطاطا

المقادير

– 500غ لحم مرحي
– 500غ بطاطا
– 1.5 كلغ باذنجان
– 1 بصلة كبيرة
– 3 حبات طماطم حمراء
– 1 علبة فقاع
– 2 ستينات ثوم
– معدنوس مقطع رقيق
– 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبّرة
– 1 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
– 100غ غوبيار مبشور
– ملح ، فلفل أسود

للترميد:
– 1 إناء فرينة
– 1 إناء خبز مرحي أو بيسكوت مرحي
– 2 بيضات

كيفية التحضير:

1 . قشري حبات الباذنجان ،قطعيها إلى مكعبات ثم غليها في الماء المملّح.
2 . أبشري البصل و حمسيه في مقلاة مع الثوم المهرّس و ملعقة كبيرة زيت الزيتون.
3 . عندما يكسب البصل اللون الذهبي ،ضفي اللحم المرحي ،الملح و الفلفل الأسود و واصلي التحميس على نار هادئة مدة 15 دقيقة بواسطة ملعقة خشبية.ضفي الفقاع ،الطماطم المقشرة و المقطعة إلى مكعبات و الطماطم المصبّرة المحللة في الماء.
4 . قطري الباذنجان ،ضفيها إلى الخليط و اتركي الكل يطهى مدة 10 دقائق.
5 . قشري البطاطا ،قطعيها إلى شرائح ثم ملحيها .مرريها في الفرينة ثم في البيض المخفق و في الأخير في الخبز المرحي.
6 . اقليها و ضعيها فوق ورق مصاص.
7 . ادهني مول من زجاج خاص بالفرن .أسكبي الخليط (موساكا) ثم ضعي البطاطا بالتناوب و ذرذري عليها الجبن المبشور.
8 . ضعيها في الفرن لمدة 20 دقيقة (تارموستة 5).

Samira Spécial pommes de terre



Pommes de terre au pouliot

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 bouquet de pouliot (fliou)
- 1 tête d'ail
- 4 C. à soupe d'huile
- 1 C. à café de sel
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C. à café de paprika

Préparation :

1 . Eplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles. Les mettre dans une marmite.
2 . Préparer la Dersa en pilant le sel, le paprika, l'ail et le poivre noir dans un creuset.
3 . Mettre cette dernière dans la marmite avec les rondelles de pommes de terre, en ajoutant l'huile et 1 litre d'eau. Refermer la marmite, puis laisser cuire. Dès ébullition, réduire le feu à feu doux et laisser encore cuire.
4 . Entre-temps, nettoyer le pouliot et garder les feuilles et les nervures supérieures. Les ajouter aux pommes de terre et continuer la cuisson pendant 20 mn jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.

Remarque :

- Vous pouvez ajouter 1 œuf, en le cassant et en le mélangeant avec 4 C. à soupe de sauce dans un bol, et en le versant peu à peu sur la préparation, avant d'éteindre le feu.
- Vous pouvez également savourer ce plat avec de la harissa.

بطاطا بالفليو

المقادير

– 1 كلغ بطاطا
– 1 ربطة فليو
– 1 رأس ثوم
– 4 ملاعق زيت
– 1 ملعقة صغيرة ملح
– 1 قرصة فلفل أسود
– 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر

كيفية التحضير:

1 . قشري ،اغسلي و قطعي البطاطا إلى دوائر .ضعيها في طنجرة.
2 . حضري الدرسة بهرس الملح ،الفلفل الأحمر ،الثوم و الفلفل الأسود في مهراس.
3 . ضعي الخليط في الطنجرة مع دوائر البطاطا مع إضافة الزيت و لتر من الماء .أغلقي الطنجرة و اتركي الكل يطهى.
عند الغليان ،أنقصي النار و واصلي الطهي.
4 . في حين ،نظفي الفليو و احتفظي بالأوراق و الأعراف العلوية .ضعيها للبطاطا و واصلي الطهي مدة 20 دقيقة حتى تتخثر الصلصة.

ملاحظة :

– يمكن إضافة بيضة بتكسيرها و خلطها مع 4 ملاعق من الصلصة في إناء .أسكبي الخليط شيئا فشيئا فوق البطاطا قبل إطفاء النار.
– يمكن كذلك إضافة الهريسة.



Tourte à la pomme de terre

Ingrédients

Pâte brisée :

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre + 1 noix pour le moule
- 1/2 verre d'eau
- 2 jaunes d'œufs pour badigeonnage
- 2 pincées de sel

Farce :

- 1 kg de pommes de terre épluchées, blanchies et écrasées à la fourchette
- 100 gr de fromage râpé
- 100 gr d'olives vertes dénoyautées blanchies et coupées en rondelles
- 2 œufs + 1 jaune
- 25 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre blanc
- 1/2 bouquet de persil finement haché

Préparation :

1 . Préparez la pâte brisée : sortez assez longtemps à l'avance le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit ramolli. Dans une grande terrine, disposez la farine en fontaine, ajoutez au centre le beurre coupé en morceaux et 2 bonnes pincées de sel. Mélangez vivement du bout des doigts en incorporant peu à peu environ 1/2 verre d'eau. Divisez cette pâte en deux boules inégales (1/3 – 2/3). Laissez reposer pendant 2 heures.

2 . Préparez la farce en mélangeant tous les ingrédients cités dans un saladier.

3 . Beurrez la tourtière, étalez la plus grosse boule de pâte en un cercle d'un diamètre largement supérieur à celui de la tourtière. Tapissez cette dernière en laissant dépasser 2 cm de pâte. Versez la farce puis étalez la deuxième couche de pâte et recouvrez-en la tourtière. Soudez les deux bords du bout des doigts mouillés, en repliant tout autour et en formant un bourrelet. Délayez le jaune d'œuf avec une C. à soupe d'eau et dorez-en la surface de la tourte. Percez le couvercle d'une dizaine de coups de fourchette.

4 . Glissez la tourtière dans le four préchauffé à 150° (th5) et laissez cuire pendant une heure, en protégeant éventuellement le couvercle, en fin de cuisson, avec du papier aluminium.

تورت بالبطاطا

المقادير

لابات بريزي:

– 250غ فرينة
– 125غ زبدة + قطعة صغيرة للمول
– 1/2 كاس ماء
– 2 صفار بيض للطلاء
– 2 قرصتين ملح

الحشو:

– 1كلغ بطاطا مقشرة ،مطهية و مرحية بالشوكة
– 100غ جبن مبشور
– 100غ زيتون أخضر منزوع العظام مغلى ومقطع إلى دوائر
– 2 بيضات + صفار بيضة
– 25غ زبدة
– 1 قرصة ملح
– 1 قرصة فلفل أبيض
– 1/2 ربطة معدنوس مقطع رقيق

كيفية التحضير:

1 . حضري لابات بريزي : أخرجي الزبدة من الثلاجة من قبل لتصبح طرية .في وعاء كبير ،ضعي الفرينة و شكلي حفرة في الوسط ،ضعي في الوسط الزبدة المقطعة إلى قطع صغيرة و قرصتين من الملح .أخلطي بسرعة بأطراف الأصابع مع إضافة شيئا فشيئا 1/2 كأس من الماء . قسمي العجينة إلى قسمين غير متساويين (3/1 – 3/2).
أتركيها ترتاح مدة ساعتين.

2 . في إناء ،حضري الحشو بخلط كل المقادير .

3 . إدهني مول التارت بالزبدة ،أبسطي العجينة الكبيرة على شكل دائرة قطرها أكبر من قطر المول .أفرشي العجينة داخل المول مع ترك 2 سم من العجينة خارج المول .أفرغي الحشو ثم أفرشي العجينة الثانية و غطي المول .ألصقي حواف العجينتن بأطراف الأصابع المبللة بالماء ،مع طي العجينة على شكل حربوش .أخلطي صفار البيض مع ملعقة من الماء و اطلي سطح التورت بالبيض ،أثقبي العجينة بالشوكة.

4 . ضعي المول في فرن ساخن درجته 150° (تارموستة 5) و اتركي التورت تطهى مدة ساعة . مع تغطية العجينة بورق من الألمنيوم.



Tajine El Khoukh

Ingrédients

- 1 cuisse et 1 blanc de poulet
- 1 gros oignon
- 500 gr de pommes de terre
- 300 gr de viande hachée
- 1 poignée de pois chiches trempés la veille et pré-cuits
- 3 œuf + 2 jaunes d'œufs
- 3 C. à soupe d'huile
- 1/2 C. à café de poivre noir
- 1/2 C. à café de cannelle
- Sel
- Huile pour la friture

Décoration :

- Queues de cerises

Préparation :

1 . Nettoyer, flamber et laver les morceaux de poulet. Ajouter l'huile, l'oignon haché, le poivre noir, la cannelle et le sel. Laisser revenir sur feu doux. Ajouter 1/2 litre d'eau et dès ébullition, ajouter les pois chiches et laisser cuire.

2 . Entre-temps, éplucher, laver et couper les pommes de terre en petits morceaux. Les faire bouillir dans de l'eau salée. Dès ébullition, baisser le feu, puis laisser cuire pendant 10 à 15 mn, à feu moyen, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Après cuisson, les égoutter, les disposer sur une tôle, puis les mettre à sécher au four préchauffé à 175° pendant 10 mn. Les réduire ensuite en purée à l'aide d'une fourchette ou d'une moulinette. Verser cette dernière dans un bol, ajouter le beurre et bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter la noix de muscade, le sel et le poivre. Faire ensuite cuire à feu moyen dans une casserole à fond épais, en remuant fréquemment à l'aide d'une spatule en bois. Retirer du feu, dès que le mélange sèche. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs, bien mélanger puis laisser refroidir.

3 . Dans une soupière, mélanger la viande hachée, l'œuf, 1 C. à café de beurre, poivre noir, cannelle et sel. Bien mélanger le tout. Former des petites boulettes de la grosseur d'un noyau de pêches. Les faire cuire dans la sauce de poulet pendant 10 mn, puis les retirer et les égoutter.

4 . Avec la purée de pommes de terre, former des boulettes de la grosseur d'une pêche. Les ouvrir au milieu, introduire une boulette de viande hachée e. refermer.

5 . Enrober les boulettes de pommes de terre dans la farine, puis dans les 2 œufs battus, puis les faire frire dans l'huile chaude, jusqu'à ce que les deux cotés soient dorés. Les égoutter sur un papier absorbant

6 . Pour finir, décorer les pêches avec des queues de cerises.

7 . Présenter dans une assiette, en disposant les pêches tout autour des morceaux de poulet, en arrosant de sauce et en garnissant de pois chiches.

طاجين الخوخ

المقادير

- فخذ و أبيض الدجاج
- 1بصلة كبيرة
- 500غ بطاطا
- 300غ لحم مرحي
- 1 حفنة حمّص منقوع في الماء ليلة كاملة و مطهي
- 3 بيضات + 2 صفار بيض
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- ملح
- زيت للقلي

التزيين:

- أذناب الكرز

كيفية التحضير:

1 . نظفي جيدا قطع الدجاج .ضعي الزيت ،البصل المهشم ،الفلفل الأسود ،القرفة و الملح .حمسي الكل على نار هادئة .ضعي 1/2 لتر من الماء و عند الغليان ضعي الحمّص و اتركي الكل يطهى.

2 . في حين ،اغسلي و قطعي البطاطا إلى قطع صغيرة .إطهيها في الماء المملح .عند الغليان ،أنقصي النار ثم اتركيها تطهى مدة 10 إلى 15 دقيقة على نار هادئة حتى تصبح البطاطا طرية .بعد الطهي، قطريها ،ضعيها في صينية و اتركيها تجف في فرن درجته 175° مدة 10 دقائق .إرحيها كالعصيدة بواسطة الشوكة أو الطاحونة.

أسكبي العصيدة في إناء ،ضعي الزبدة و اخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء .ضعي جوزة الطيب ،الملح و الفلفل الأسود .اتركيها تطهى في إناء سميك على نار متوسطة مع التحريك بملعقة خشبية .عندما يجف الخليط ،أنزعيه من فوق النار.ضعي صفار البيض و اخلطي جيدا ثم اتركيه يبرد.

3 . في إناء أخلطي اللحم المرحي ،البيضة ،ملعقة صغيرة من الزبدة ،الفلفل الأسود ،القرفة و الملح . أخلطي الكل جيدا .شكلي كريات صغيرة بحجم علف الخوخ.اطهيها في صلصة الدجاج مدة 10 دقائق ثم انزعيها و قطريها.

4 . بواسطة عصيدة البطاطا ،شكلي كريات بحجم حبة الخوخ .افتحيها في الوسط ،ادخلي كرية من اللحم المرحي ثم اغلقيها.

5 . رمدي كريات البطاطا في الفرينة ثم في البيض ثم اقليها في زيت ساخنة حتى تتحمر من الجهتين .قطريها و ضعيها فوق ورق مصاص.

6 . في النهاية ، زيني الخوخ بأذناب الكرز.

7 . قدميها في صحن ،بوضع الخوخ حول أطراف الدجاج و اسقي بالصلصة و زيني بالحمّص.



Bourses de pommes de terre au poulet

Ingrédients

Pâte à crêpes :

- 1 litre de lait
- 4 œufs
- 1/2 verre d'huile
- 3 à 4 verres de farine
- 1/2 C. à café de sel

Farce :

- 300 gr de pommes de terre
- 1 blanc de poulet cuit
- 20 gr d'olives vertes dénoyautées et coupées en rondelles
- 1 botte de poireaux coupés en fines rondelles
- 1 bouquet de persil finement haché
- 250 gr de fromage râpé
- 50 gr de beurre
- 2 C. à soupe d'huile
- 1/4 C. à café de poivre blanc
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de sel

Préparation :

1 . Préparer la pâte à crêpes : dans un récipient, mélanger les œufs, le sel et l'huile. Puis le lait et la farine (le liquide doit être un peu épais), laisser reposer 15 mn.

2 . Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en tranches. Les faire bouillir dans de l'eau salée, les égoutter et les réduire en purée à l'aide d'une moulinette ou d'une fourchette.

3 . Entre-temps, faire bouillir les olives vertes à 3 reprises, pour leur enlever leur salinité.

4 . Faire revenir les rondelles de poireaux dans l'huile pendant 5 mn dans une poêle, puis les égoutter.

5 . Dans un autre récipient, préparer la farce : mélanger le blanc de poulet cuit et émietté, les olives, les rondelles de poireau, le fromage, le persil haché, la noix de muscade, le sel et le poivre.

6 . Mélanger la farce avec la purée de pommes de terre. Ajouter le beurre, bien mélanger et laisser à part.

7 . Verser une louchée de pâte à crêpe dans une poêle à fond épais beurrée . Laisser cuire pendant 5 mn, puis la retourner pour la faire dorer sur les 2 faces. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

8 . Disposer une boule de farce de la grosseur d'un œuf sur chaque crêpe. Ramener les bords pour former des bourses. Les fermer avec des tiges de persil.

9 . Les disposer dans un moule beurré et les faire cuire à four moyen pendant 10 à 15 mn. Servir chaud.

بورصات البطاطا بالدجاج

المقادير

عجينة الفطائر (كريب) :

– 1 لتر حليب
– 4 بيضات
– 1/2 كأس زيت
– 3 إلى 4 كؤوس فرينة
– 1/2 ملعقة صغيرة ملح

الحشو:

– 300غ بطاطا
– 1 أبيض دجاج مطهي
– 20غ زيتون أخضر منزوع العظام و مقطع إلى دوائر
– 1 ربطة كرآث (بورو) مقطع إلى دوائر
– 1 ربطة معدنوس مقطع رقيق
– 250غ جبن مبشور
– 50غ زبدة
– 2 ملاعق كبيرة زيت
– 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
– 1 قرصة جوزة الطيب
– 1 قرصة ملح

كيفية التحضير:

1 . حضري عجينة الكريب: في إناء ،أخلطي البيض ،الملح و الزيت .ثم الحليب و الفرينة (يجب أن يكون السائل خاثرا)،اتركيها ترتاح 15 دقيقة.

2 . اغسلي البطاطا ،قشريها و قطعيها إلى قطع .غليها في الماء المملح ،قطريها و ارحيها حتى تتحصلي على عصيدة ، بواسطة الطاحونة أو الشوكة.

3 . في حين ،غلي الزيتون الأخضر 3 مرات لتنزع ملوحته.

4 . في مقلاة ، حمسي دوائر الكرآث(البورو)في الزيت مدة 5 دقائق ثم قطريه.

5 . في إناء آخر ،حضري الحشو : أخلطي أبيض الدجاج المطهي و المفتت ،الزيتون ، دوائر الكرآث ،الجبن ، المعدنوس المهشم ،جوزة الطيب ،الملح و الفلفل الأسود.

6 . أخلطي الحشو مع عصيدة البطاطا .ضفي الزبدة ، اخلطي جيدا و اتركي على حدى.

7 . أفرغي غراف من عجينة الكريب في مقلاة قاعها سميك و مدهونة بالزبدة أتركيها تطهى مدة 5 دقائق ثم اقلبيها كي تكسب اللون الذهبي من الجهتين .واصلي العملية حتى تنتهي العجينة.

8 . ضعي كرية من الحشو بحجم البيضة في وسط الكريب . أرفعي الحواف لتتحصلي على بورصة .أغلقيها بأعراف المعدنوس.

9 . ضعي البورصات في مول مدهون بالزبدة و اتركيها تطهى في فرن متوسط مدة 10 إلى 15 دقيقة . تقدم ساخنة.



Pommes de terre surprise aux épinards

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 6 œufs durs
- 1 bouquet d'épinards
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 100 gr de fromage râpé
- 2 gousses d'ail écrasé
- 1 C. à soupe de persil finement haché
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de sel

Garniture :

- Chapelure
- 50 gr de farine
- 1 œuf battu
- Huile pour la friture

Préparation :

1 . Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en tranches. Les faire bouillir, les égoutter et les réduire en purée à l'aide d'une moulinette ou d'une fourchette.
2 . Mettre cette dernière dans une terrine, ajouter le sel, la noix de muscade, le fromage râpé, l'ail, le persil, l'œuf et le jaune d'œuf. Bien mélanger et laisser à part.
3 . Ecaler les œufs durs et les laisser à part.
4 . Laver les épinards, retirer les queues en ne gardant que les feuilles, les faire bouillir dans de l'eau salée pendant 10 mn, puis les égoutter.
5 . Couvrir les œufs durs avec les feuilles d'épinards, puis avec la purée de pommes de terre.
6 . Les plonger ensuite dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Les faire frire dans un bain d'huile, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter et les poser sur un papier absorbant.

بطاطا مفاجأة بالسبانخ

المقادير

– 1 كلغ بطاطا
– 6 بيضات مسلوقة
– 1 ربطة سبانخ
– 1 بيضة + صفار بيضة
– 100غ جبن مبشور
– 2 سنينات ثوم مسحوقة
– 1 ملعقة كبيرة معدنوس مقطع رقيق
– 1 قرصة جوزة الطيب
– 1 قرصة ملح

التزيين:

– خبز مرحي
– 50غ فرينة
– 1 بيضة مخفقة
– زيت للقلي

كيفية التحضير:

1 . أغسلي البطاطا ،قشريها و قطعيها إلى قطع .غليها ثم قطريها و ارحيها على شكل عصيدة بواسطة الطاحونة أو بالشوكة.
2 . ضعي العصيدة في إناء ، ضفي الملح ،جوزة الطيب و الجبن المبشور ،الثوم ،المعدنوس ، البيضة و صفار البيضة .أخلطي الكل جيدا و اتركيه على حدى.
3 . قشري البيض المسلوق و اتركيه على حدى.
4 . اغسلي السبانخ ،انزعي الأعراف و احتفظي بالأوراق ،غليها في الماء المملح مدة 10 دقائق ثم قطريها.
5 . غطي البيض المسلوق بأوراق السبانخ ثم بعصيدة البطاطا.
6 . رمديها في الفرينة ،اغطسيها في البيض ثم الخبز المرحي ثم اقليها في الزيت حتى تكسب اللون الذهبي .قطريها و ضعيها فوق ورق مصاص.



Petites pommes de terre sautées بطاطا صغيرة محمّرة

1 ère recette : dinde au four الكيفية الأولى : داند في الفرن

Ingrédients

- 500 gr de petites pommes de terre rondes
- 1 cuisse entière de dinde
- 250 gr de champignons crus
- 250 gr d'olives vertes dénoyautées
- 3 C. à soupe de beurre
- 3 gousses d'ail
- 1 C. à soupe de moutarde
- Thym et laurier
- 1/2 C. à café de poivre rouge
- Sel
- poivre noir

المقادير

– 500غ بطاطا صغيرة دائرية الشكل
– 1 فخذ الداند
– 250غ فقاع
– 250غ زيتون أخضر منزوع العظام
– 3 ملاعق كبيرة زبدة
– 3 سنينات ثوم
– 1 ملعقة كبيرة موطارد
– زعيترة و رند
– 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
– ملح
– فلفل أسود

Préparation :

1. Flambez et nettoyez la cuisse de dinde. Frottez-la avec du sel et laissez reposer pendant 10 mn. Rincez-la et mettez-la sur un plat beurré allant au four.
2. Mettre dessus le poivre noir, le poivre rouge et la moutarde et bien frotter. Ajoutez le thym, le laurier, le beurre et l'ail pilé.
3. Faites cuire à four th 6 et arrosez au fur et à mesure avec de l'eau.
4. Faites bouillir les olives dénoyautées à 3 reprises pour les dessaler, puis les égoutter.
5. Pelez ensuite les champignons, faites-les revenir quelques minutes dans du beurre et réservez.
6. Pelez les pommes de terre, faites-les frire et réservez-les.
7. Quinze minutes avant la fin de cuisson de la dinde, ajoutez les champignons et les olives dénoyautées.
8. Dès cuisson, retirez du four, disposez le tout sur un plat et décorez le pourtour avec les pommes de terre sautées.

كيفية التحضير:

1. نظفي جيدا فخذ الداند .حكيه بالملح و اتركيه يرتاح مدة 10 دقائق. اغسليه ثم ضعيه في صينية فرن مدهونة بالزبدة.
2. ضعي فوقه الفلفل الأسود ،الفلفل الأحمر و الموطارد ثم حكي جيدا، ضفي الزعيترة ، الرند ، الزبدة و الثوم المهرّس.
3. اتركيه يطهى في الفرن (تارموستة 6) و اسقيه من حين إلى آخر بالماء.
4. غلي الزيتون الأخضر في الماء ثلاث مرات لتنزع ملوحته ثم قطريه.
5. قشري الفقاع ،حمسيه في الزبدة و اتركيه على حدى.
6. قشري البطاطا و اقليها و اتركيها على حدى.
7. 15 دقيقة قبل نهاية طهي الداند ،ضفي الفقاع و الزيتون منزوع العظام.
8. عند نهاية الطهي ،إنزعي الصينية من الفرن ،ضعي الكل في طبق التقديم و زيني بالبطاطا المحمّرة .

2 ème recette : Pommes de terre sautées au four à la viande الكيفية الثانية :بطاطا محمّرة في الفرن باللحم

Ingrédients

- 500 gr de petites pommes de terre rondes
- Tranches de viande
- 1 bouquet de persil finement haché
- Poivre noir, sel

المقادير

– 500غ بطاطا صغيرة دائرية الشكل
– شرائح من اللحم
– 1 ربطة معدنوس مقطع رقيق
– فلفل أسود ،ملح

Préparation :

1. Bien laver les pommes de terre puis les faire bouillir dans de l'eau salée. Egoutter en passant de l'eau froide par dessus.
2 . Les éplucher puis les badigeonner avec du beurre. Saler et poivrer.
3 . Les enfourner à four moyen, dans un plat beurré, jusqu'à obtention d'une couleur dorée.
4 . Servir en accompagnant avec des tranches de viande gratinées.

كيفية التحضير:

1 . اغسلي جيدا البطاطا و غليها في الماء المملح . قطريها و اسكبي فوقها الماء البارد.
2 . قشريها و ادهنيها بالزبدة .ضفي الملح و الفلفل الأسود.
3 . ضعيها في فرن متوسط ، في صينية مدهونة بالزبدة و اتركيها تطهى حتى تكسب اللون الذهبي.
4 . تقدم مرفوقة بشرائح اللحم المحمّرة.





Purée de pommes de terre au fromage

Ingrédients

- 2 sachets de pommes de terre en poudre
- 4 grands verres d'eau
- 2 verres de lait
- 50 gr de beurre
- 150 gr de fromage râpé
- 300 gr de viande hachée
- 1 oignon râpé
- 1 pincée de poivre noir
- 1/2 C. à café de sel

Préparation :

1. Préparer la purée de pommes de terre :
Dans une casserole, faire chauffer ensemble le lait, l'eau et le sel pendant 5 mn.
2. Eteindre le feu, puis verser la poudre de pommes de terre sur la préparation, en ajoutant le beurre et le fromage râpé.
3. Laisser reposer pendant 2 mn, mélanger ensuite le tout à l'aide d'une cuillère en bois, puis laisser à part.
4. D'autre part, faire revenir l'oignon et la viande hachée, en ajoutant un peu d'huile, puis le sel et le poivre noir.
5. Verser la moitié de la purée dans un plat beurré, étaler la viande hachée par-dessus, puis former des rosettes, à l'aide d'une poche à douille remplie avec le reste de la purée.
6. Remplir le vide entre chaque rosette avec du fromage râpé.
7. Enfourner à four moyen, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

عصيدة البطاطا بالجبن

المقادير

— 2 كيسين غبرة البطاطا
— 4 كؤوس ماء
— 2 كؤوس حليب
— 50غ زبدة
— 150غ جبن مبشور
— 300غ لحم مرحي
— 1 بصلة
— 1 قرصة فلفل أسود
— 1/2 ملعقة صغيرة ملح

كيفية التحضير:

1. حضري عصيدة البطاطا:
في إناء ،سخني مع بعض الحليب،الماء و الملح مدة 5 دقائق.
2. أطفئي النار ثم أفرغي غبرة البطاطا فوق الخليط مع إضافة الزبدة و الجبن المبشور.
3. أتركي الكل يرتاح مدة 2 دقائق ثم أخلطي بملعقة خشبية و اتركي على حدى.
4. من جهة أخرى ،حمسي البصل و اللحم المرحي مع إضافة قليل من الزيت ،الملح و الفلفل الأسود.
5. أفرغي نصف العصيدة داخل صينية مدهونة بالزبدة ،أفرشي اللحم المرحي فوقها ثم شكلي ورود بواسطة لابوش آدوي مملوؤة بالبطاطا المتبقية.
6. إملئي الفراغ الموجود بين الورود بالجبن المبشور.
7. ضعي الصينية في فرن متوسط ،حتى تكسب البطاطا اللون الذهبي.





Frites enrobées

Ingrédients

- 4 à 5 grosses pommes de terre
- 125 gr de farine
- 3 C. à café de sel
- 1 C. à café de poivre blanc
- 1 C. à café de paprika doux
- 2 C. à café d'ail en poudre
- Huile pour la friture

Préparation :

1 . Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en longueur.

2 . D'autre part, mélanger la farine, le sel, le poivre blanc, le paprika et l'ail en poudre. Enrober les morceaux de pommes de terre avec cette farine assaisonnée.

3 . Les faire ensuite frire dans une huile de friture très chaude, jusqu'à ce qu'elle soient légèrement dorées. Les égoutter en les disposant sur du papier absorbant.

4 . Enrober les pommes de terre une seconde fois dans la farine assaisonnée, puis les faire frire une seconde fois, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.

5 . Les égoutter une autre fois, en les disposant sur du papier absorbant. Servir avec de la mayonnaise ou de la Harissa.

بطاطا مقلية مرمدة

المقادير

– 4 إلى 5 حبات بطاطا كبيرة
– 125غ فرينة
– 3 ملاعق صغيرة ملح
– 1 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
– 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر
– 2 ملاعق صغيرة غبرة الثوم
– زيت للقلي

كيفية التحضير:

1 . اغسلي البطاطا ،قشريها و قطعيها بالطول.

2 . من جهة أخرى ،أخلطي الفرينة ،الملح ،الفلفل الأبيض ،الفلفل الأحمر و غبرة الثوم .رمدي قطع البطاطا بالفرينة المتبلة.

3 . اقليها في زيت ساخنة حتى تكسب اللون الذهبي .قطريها و ضعيها فوق ورق مصاص.

4 . رمدي البطاطا مرة ثانية في الفرينة المتبلة ثم اقليها مرة ثانية حتى تكسب اللون الذهبي و تتقرمش.

5 . قطريها مرة أخرى بوضعها فوق الورق المصاص .تقدم مع المايونيز أو الهريسة.


Sim

Soufflé de pommes de terre

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 3 œufs
- 200 gr de fromage râpé
- 50 gr de beurre ou de margarine
- 1 pincée de noix de muscade
- 1/2 C. à café de sel
- 1/4 C. à café de poivre blanc

Garniture :

- Mayonnaise
- 3 ou 4 branches de persil

Préparation :

1. Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en tranches. Les faire bouillir dans de l'eau salée, les égoutter et les réduire en purée à l'aide d'une moulinette ou d'une fourchette.
2. Ajouter le poivre blanc, le sel, la noix de muscade et les jaunes d'œufs. Laisser à part.
3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les ajouter délicatement au premier mélange, à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Verser le tout dans un moule à biscuit bien beurré, puis enfourner à four moyen pendant 25 mn.
5. Laisser refroidir, démouler, retourner, puis former des rosaces, à l'aide d'une poche à douille remplie de mayonnaise. Décorer la pointe de chaque rosace d'une petite feuille de persil.

سوفلي البطاطا

المقادير

– 1كلغ بطاطا
– 3 بيضات
– 200غ جبن ميشور
– 50غ زبدة أو مارغرين
– قرصة جوزة الطيب
– 1/2 ملعقة صغيرة ملح
– 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض

التزيين:

– مايونيز
– 3 أو 4 أعراف معدنوس

كيفية التحضير:

1. أغسلي البطاطا ،قشريها و قطعيها إلى قطع .غليها في الماء المملح ، قطريها و ارحيها حتى تتحصلي على عصيدة ، بواسطة الطاحونة أو بالشوكة.
2. ضفي الفلفل الأبيض ،الملح ،جوزة الطيب و صفار البيض. أتركي على حدى.
3. أخفقي بياض البيض كالثلج و ضفيه إلى الخليط الأول بلطف بواسطة ملعقة خشبية.
4. أسكبي الكل في مول خاص بالبيسكوي مدهون بالزبدة ثم ضعيه في فرن متوسط مدة 25 دقيقة.
5. أتركي السوفلي يبرد ،انزعيه من المول ،اقلبيه ثم شكلي وريدات بواسطة لابوش آدوي مملوءة بالمايونيز. زيني قمة كل وردة بورقة صغيرة من المعدنوس.



Khobzat El Batata

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 250 gr de viande hachée
- 3 gousses d'ail écrasé
- 1/2 bouquet de persil finement haché
- 200 gr de fromage fondu coupé en dés
- 150 gr de gruyère râpé
- 06 œufs
- Huile pour la friture
- Sel, poivre

Préparation :

1 . Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en petits dés. Les saler puis les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Egoutter et laisser à part.
2 . Faire chauffer l'huile dans une poêle, faire revenir la viande hachée pendant 10 mn, égoutter, puis mélanger avec le fromage râpé et une pincée de sel.
3 . Dans un récipient, mettre le persil finement haché, l'ail écrasé, le fromage fondu coupé en petits dés, le poivre noir, le sel et les œufs battus en omelette. Bien mélanger puis ajouter les dés de pommes de terre frits.
4 . Dans une marmite à fond épais, faire chauffer l'huile sur feu moyen, verser la moitié des pommes de terre. Etaler le mélange de viande hachée et de fromage râpé. Recouvrir avec la deuxième partie de pommes de terre. Réduire le feu au minimum, fermer la marmite et laisser cuire pendant 15 à 20 mn, en remuant la marmite de temps en temps.
5 . A l'aide d'une assiette plate, renverser la Khobza et la remettre à cuire pendant encore 10 mn dans la marmite (sans couvercle) pour faire dorer l'autre face.
6 . Après cuisson, égoutter et décorer toute la surface en formant des roses de fromage fondu, à l'aide d'une poche à douille.
7 . Servir chaud.

خبزة البطاطا

المقادير

– 1كلغ بطاطا
– 250غ لحم مرحي
– 3 سنينات ثوم مهرَسة
– 2/ 1ربطة معدنوس مقطع رقيق
– 200غ جبن طري مقطع إلى مكعبات
– 150غ غوييار مبشور
– 6 بيضات
– زيت للقلي
– ملح ،فلفل أسود

كيفية التحضير:

1 . اغسلي البطاطا ،قشريها و قطعيها إلى مكعبات صغيرة .ملحيها و اقليها حتى تكسب اللون الذهبي .قطريها و اتركيها على حدى.
2 . سخني الزيت في مقلاة ،حمسي اللحم المرحي مدة 10 دقائق ، قطريه ثم اخلطيه مع الجبن المبشور و قرصة الملح.
3 . في إناء ،ضعي المعدنوس المهشم ،الثوم المهرّس ،الجبن الطري المقطع إلى مكعبات صغيرة ، الفلفل الأسود ،الملح و البيض المخفق .أخلطي الكل جيدا ثم ضفي مكعبات البطاطا المقلية.
4 . في طنجرة قاعها سميك ،سخني الزيت على نار هادئة ،أسكبي نصف البطاطا المقلية .أفرشي خليط اللحم المرحي و الجبن المبشور. غطي الكل بالقسم الثاني من البطاطا المقلية .أنقصي النار ، أغلقي الطنجرة و اتركي الكل يطهى مدة 15 إلى 20 دقيقة مع تحريك الطنجرة من حين لآخر.
5 . بواسطة صحن مسطح ،أقلبي الخبزة و اعيديها للطهي مدة 10 دقائق داخل الطنجرة (بدون غطاء) لتحمير الجهة الثانية.
6 . بعد الطهي ،قطري و زيني السطح بتشكيل ورود بالجبن الطري بواسطة لابوش آدوي.
7 . تقدم ساخنة.



Barres de pommes de terre au poisson

Ingrédients

- 500 gr de pommes de terre
- 500 gr d'espadon
- 1 oignon finement haché
- 2 gousses d'ail écrasé
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de fromage râpé
- 1 C. à café de gingembre moulu
- 1/2 C. à café de sel
- 1/4 C. à café de poivre blanc

Garniture :

- 100 gr de chapelure
- 2 œufs battus
- 75 gr de farine
- Huile pour la friture

Préparation :

1 . Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en tranches. Les faire bouillir dans de l'eau salée, les égoutter et les réduire en purée à l'aide d'une moulinette ou d'une fourchette. Laisser à part.

2 . Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu doux, ajouter l'oignon et faire cuire 3 mn . Ajouter le poisson et l'ail. Assaisonner, bien mélanger et faire cuire 4 mn à feu moyen.

3 . Bien incorporer les pommes de terre et le gingembre et faire cuire 3 mn à feu vif. Retirer la poêle du feu et laisser la préparation refroidir. Ajouter le poisson égoutté et émietté ainsi que le fromage, le sel et le poivre blanc. Bien mélanger.

4 . Former des barres de 5 cm de long et de 2 cm de large. Les plonger dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Les faire frire dans un bain d'huile, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter et les poser sur un papier absorbant.

5 . Présenter avec de la salade verte.

أعمدة البطاطا بالسمك

المقادير

– 500غ بطاطا
– 500غ إسبادون
– 1 بصلة مهشمة
– 2 سنينات ثوم مهّرسة
– 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
– 100غ جبن مبشور
– 1 ملعقة صغيرة سكنجبير مرحي
– 1/2 ملعقة صغيرة ملح
– 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض

التزيين:

– 100غ خبز مرحي
– 2 حبات بيض مخفقة
– 75غ فرينة
– زيت للقلي

كيفية التحضير:

1 . إغسلي البطاطا ،قشريها و قطعيها إلى قطع .غليها في الماء المملح ،قطريها وارحيها لتتحصلي على عصيدة بطاطا بواسطة الطاحونة أو بالشوكة .أتركيها على حدى.

2 . سخني زيت الزيتون في مقلاة على نار هادئة .ضفي البصل و اتركيه يطهى مدة 3 دقائق .ضفي السمك و الثوم .تبلي و اخلطي جيدا و اتركي الكل يطهى مدة 4 دقائق على نار متوسطة.

3 . أخلطي البطاطا و السكنجبر و اتركيهما يطهيان مدة 3 دقائق على نار قوية .إنزعي المقلاة من فوق النار و اتركي الخليط يبرد . ضفي السمك المقطر و المفتت ، الجبن ،الملح و الفلفل الأبيض . أخلطي الكل جيدا.

4 . شكلي أعمدة طولها 5 سم و عرضها 2 سم .اغطسيها في الفرينة ثم في البيض و في الأخير في الخبز المرحي .إقليها في الزيت حتى تكسب اللون الذهبي .قطريها و ضعيها فوق ورق مصاص.

5 . تقدم مع سلطة خضراء.



Kebab

Ingrédients

- 500 gr de poulet
- 1 kg de pommes de terre
- 1 gros oignon
- 4 C. à soupe d'huile
- 1 poignée de pois chiches trempés la veille et pré-cuits
- 1 bouquet de persil
- 2 œufs
- Jus d'1 citron
- Huile pour la friture
- 1/2 C. à café de poivre noir
- 1/2 C. à café de cannelle
- Sel

Préparation :

1. Nettoyez bien le poulet et coupez-le en morceaux. Frottez-le bien avec du sel et laissez reposer pendant 10 mn. Rincez les morceaux de poulet et égouttez-les.
2. Disposez-les dans une cocotte et ajoutez l'oignon râpé, le sel, le poivre noir, la cannelle et l'huile. Laissez revenir, puis ajoutez 1/2 litre d'eau et laissez encore cuire.
3. A mi-cuisson, ajoutez les pois chiches et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce soit réduite.
4. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux un peu plus gros que des frites et faites-les frire dans une huile de friture chaude. Réservez-les.
5. Le poulet est bien cuit, lorsque la peau se détache de la chair : à ce moment-là, on peut lier la sauce avec la « Akda ». prélevez une louchée de sauce, mettez-la dans une soupière puis ajoutez un jus de citron, 2 œufs, du persil haché et l'oignon râpé.
6. Mélangez le tout, puis en arroser la sauce.

كباب

المقادير

– 500غ دجاج
– 1 كلغ بطاطا
– 1 بصلة كبيرة
– 4 ملاعق كبيرة زيت
– 1 كمشة حمّص منقوع في الماء و مطهي
– 1 ربطة معدنوس
– 2 بيضات
– عصير 1/2 ليمونة
– زيت للقلي
– 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
– 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
– ملح

كيفية التحضير:

1. نظفي جيدا الدجاجة و قطعيها إلى أطراف .حكيها جيدا بالملح و اتركيها ترتاح مدة 10 دقائق .اغسلي أطراف الدجاج ثم قطريها.
2. ضعيها في دسيعة ثم ضفي البصل المبشور ،الملح ،الفلفل الأسود ،القرفة و الزيت.حمسي الكل ثم ضفي 1/2 لتر من الماء و اتركي الكل يطهى.
3. عند نصف الطهي ،ضفي الحمّص المنقوع و واصلي الطهي حتى تتخثر الصلصة.
4. قشري البطاطا ،قطعيها إلى قطع تكون أكبر من قطع البطاطا المقلية ،اقليها في زيت ساخنة و اتركيها على حدى.
5. عندما ينفصل الجلد من الدجاج يمكن تحضير«العقدة» : إنزعي غراف من الصلصة ،ضعيها في إناء ثم ضفي عصير الليمونة، البيضتان ،المعدنوس المهشم و البصلة المهشمة .
6. أخلطي الكل ثم اسقي العقدة على الصلصة.



Patates douces frites

Ingrédients

- 500 gr de patates douces
- Huile pour friture
- Sucre glace (facultatif)

Préparation :

1. Laver, éplucher et couper les patates douces en rondelles de 2 cm d'épaisseur.
2. Les faire frire dans une huile chaude. Laisser dorer et retourner sur l'autre face.
3. Après cuisson, les disposer sur un papier absorbant.

Remarques :

- Vous pouvez les saupoudrer de sucre glace, une fois cuites.
- Vous pouvez également préparer un sirop, que vous verserez sur les patates frites.
- Vous pouvez aussi les faire cuire au four th 5, pendant 20 à 25 mn, au lieu de les frire.

البطاطا الحلوة المقلية

المقادير

– 500غ بطاطا حلوة
– زيت للقلي
– سكر ناعم (غير إجباري)

كيفية التحضير:

1. أغسلي ، قشري و قطعي البطاطا الحلوة إلى دوائر سمكها 2 سم.
2. إقليها في زيت ساخنة .أتركيها تتحمّر ثم اقلبيها من الجهة الأخرى.
3. بعد الطهي ، ضعيها فوق ورق مصاص.

ملاحظات:

– عند طهي البطاطا ، ذرذري عليها السكر الناعم.
– يمكنك كذلك تحضير شاربات وسكبها فوق البطاطا المقلية.
– يمكنك طهي البطاطا الحلوة في الفرن مدة 20 إلى 25 دقيقة عوض قليها.



Gratin aux pommes de terre et au poisson

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 pièce de poisson
- 5 tomates mûres
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Thym
- Laurier
- 100 gr de beurre
- Poivre noir
- Sel

Préparation :

1 . Nettoyer et écailler le poisson. Saler, poivrer, inciser et introduire des tranches d'ail dans chaque incision. Laisser à part.
2 . Eplucher, laver les pommes de terre et les couper en rondelles fines, ainsi que l'oignon. Peler les tomates et les couper en dés. Disposer le tout sur un plat à gratin allant au four. Ajouter le thym et des feuilles de laurier. Saler, poivrer, disposer le poisson et ajouter des noisettes de beurre.
3 . Faire cuire à four th 6 à 180°, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées et le poisson bien cuit.

غراتان بالبطاطا و السمك

المقادير

– 1كلغ بطاطا
– 1 سمكة
– 5 حبات طماطم ناضجة
– 1 بصلة
– 2 سنينات ثوم
– زعيترة
– رند
– 100غ زبدة
– فلفل أسود
– ملح

كيفية التحضير:

1 . نظفي جيدا السمكة .ضفي الملح و الفلفل الأسود . ضعي فتحات و ادخلي فيها شرائح الثوم .أتركي السمكة على حدى.
2 . قشري ،اغسلي البطاطا ثم قطعيها إلى دوائر رقيقة ،نفس الشيئ بالنسبة للبصل. قشري الطماطم و قطعيها إلى مكعبات. ضعي الكل في صينية الغراتان . ضفي الزعيترة و أوراق الرند، ضفي الملح و الفلفل الأسود .
ضعي السمكة في الوسط مع قطع من الزبدة.
3 . أتركي الكل يطهى في فرن درجته 180° (تارموستة 6) حتى تتحمّر البطاطا و تطهى السمكة.



Soufflé de pommes de terre au fromage

Ingrédients

- 1 sachet de 125 gr de purée de pommes de terre en poudre
- 6 œufs
- 150 gr de fromage râpé
- 1 noix de beurre (pour le moule)

Préparation :

1 . Préchauffer votre four th 5 à 180°C.
2 . Préparer la purée de pommes de terre selon le mode d'emploi.
3 . Séparer les jaunes des blancs d'œufs et ajouter les jaunes à la purée tiède. Ajouter le fromage râpé.
4 . Monter les blancs d'œufs en neige très ferme, puis les incorporer délicatement à la préparation précédente.
5 . Verser le tout dans le moule beurré et enfourner pendant 45 mn environ. Servir aussitôt.

Remarque : vous pouvez accompagner ce soufflé d'une salade verte.

سوفلي البطاطا بالجبن

المقادير

– 1 كيس لـ125 غ من غبرة البطاطا
– 6 بيضات
– 150غ جبن مبشور
– 1 قطعة زبدة (للمول)

كيفية التحضير:

1 . سخني الفرن بدرجة 180°(تارموستة 5).
2 . حضري عصيدة البطاطا حسب كيفية الإستعمال.
3 . فرقي صفار البيض عن البياض و ضفي الصّفار للعصيدة الدافئة .ضفي الجبن المبشور.
4 . أخفقي بياض البيض كالثلج ،ثم ضفيه برفق للخليط السابق.
5 . أسكبي الكل في مول مدهون بالزبدة و ضعيه في الفرن مدة 45 دقيقة ،يقدم في الحين.

ملاحظة : يمكن تقديم هذا السوفلي مرفوقا بسلطة خضراء.



Pommes de terre farcies (Dolma Batata)

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre (6 à 8)
- 4 à 5 morceaux de viande d'agneau
- 250 gr de viande hachée
- 1 poignée de pois chiches trempés la veille
- 2 à 3 C. à soupe d'huile
- 1 C. à soupe de beurre
- 2 oignons râpés ou finement hachés
- 1 œuf entier
- 2 C. à soupe de riz blanc
- Persil finement haché
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 C. à café de cannelle en poudre
- Poivre
- Sel

Préparation :

1. Dans une cocotte, mettre la viande en morceaux, 3 à 4 C. à soupe d'huile, 1/2 C. à soupe de beurre et l'oignon râpé, laisser mijoter 2 à 3 mn. Ajouter le sel, le poivre noir et un petit bâton de cannelle. Laisser revenir en remuant de temps en temps. Ajouter 1/2 litre d'eau, puis les pois chiches trempés, dès ébullition.

Préparer la farce :

2. Mélanger la viande hachée, 1 œuf, le riz lavé, le persil finement haché, 1 noisette de beurre, l' oignon râpé (ou finement haché), 1/2 C. à café de sel, le poivre noir et la cannelle en poudre.
3. Eplucher les pommes de terre, les laver, les creuser avec un couteau à farce (ou avec un couteau ordinaire), les remplir de farce et mettre de coté.
4. A mi-cuisson de la viande, disposer les pommes de terre farcies dans la cocotte et laisser cuire à feu doux.
5. Au moment de servir, mettre un peu de persil haché.

بطاطا محشية(دولمة بطاطا)

المقادير

- 1 كلغ بطاطا (6 إلى 8 حبات)
- 4 إلى 5 أطراف لحم خروف
- 250غ لحم مرحي
- 1 كمشة حمّص منقوع في الماء ليلة من قبل
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 حبات بصل مهشمة أو مقطعة رقيقة
- 1 بيضة كاملة
- 2 ملاعق كبيرة أرز أبيض
- معدنوس مقطع رقيق
- 1 عود قرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مرحية
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير:

1. في دسيعة ، ضعي قطع اللحم، 3 إلى 4 ملاعق كبيرة زيت، 1/2 ملعقة كبيرة زبدة و البصل المهشم ،أتركي الكل يتحمس مدة 2 إلى 3 دقائق . ضعي الملح ،الفلفل الأسود و عود القرفة .حمسي الكل مع التحريك من حين لآخر .ضعي 1/2 لتر من الماء ثم الحمّص المنقوع مباشرة عند الغليان.
2. حضري الحشو : أخلطي اللحم المرحي ،البيضة ،الأرز المغسول ، المعدنوس المقطع رقيق ،قليلا من الزبدة ،البصلة المهشمة ، 1/2 ملعقة صغيرة ملح ،الفلفل الأسود و القرفة المرحية.
3. قشري البطاطا ،اغسليها جيدا ، حفَّريها بسكين الحشو(أو بسكين عادي)،املئيها بالحشو و اتركيها على حدى .
4. عند نصف طهي اللحم ،ضعي البطاطا المحشية في الدسيعة و اتركيها تطهى على نار هادئة.
5. عند التقديم ،زيني بالمعدنوس المهشم.



Croquettes de pommes de terre

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf
- 100 gr de chapelure ou biscottes moulues
- Noix de muscade
- Huile pour friture
- Sel
- poivre

Préparation :

1 . Faire bouillir les pommes de terre, les égoutter, puis les passer à la moulinette. Ajouter les 2 œufs puis saler, poivrer et muscader.

2 . Former avec cette purée des croquettes de la grosseur d'un œuf.

3 . Les tremper dans le jaune d'œuf battu, puis les plonger dans la chapelure.

4 . Faire frire les croquettes dans un bain d'huile, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter et les poser sur un papier absorbant.

5 . Les servir bien chaudes, accompagnées de salade verte.

كروكات البطاطا

المقادير

– 1كلغ بطاطا
– 2 بيضات + صفار بيضة
– 100غ خبز مرحي أو بيسكوت مرحي
– جوزة الطيب
– زيت للقلي
– ملح
– فلفل أسود

كيفية التحضير:

1 . غلي البطاطا ،قطريها ثم مرريها في الطاحونة .ضفي البيضتان ثم الملح ،الفلفل الأسود و جوزة الطيب.

2 . شكلي بهذه العصيدة كروكات بحجم البيضة.

3 . إغطسيها في صفار البيض ثم رمديها في الخبز المرحي.

4 . إقلي الكروكات في الزيت حتى تكسب اللون الذهبي .قطريها و ضعيها فوق ورق مصاص.

5 . قدميها ساخنة مرفوقة بسلطة خضراء.



Ragoût de patates douces

Ingrédients

- 500 gr de patates douces (moyennes)
- 1 à 2 oignons moyens
- 1 bâton de cannelle
- 2 C. à soupe de beurre
- 1 à 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 peu de sel

Préparation :

1. Laver et éplucher les patates douces. Les couper en rondelles épaisses de 2 cm d'épaisseur.
2. Dans une cocotte, mettre les oignons râpés, 2 C. à soupe d'huile, 2 C. à soupe de beurre, du sel et le bâton de cannelle. Laisser mijoter.
3. Disposer les rondelles de patates douces, faire revenir pendant 15 mn. Ajouter ensuite un peu d'eau et 2 C. à soupe de sucre cristallisé.
4. Laisser cuire à feu doux jusqu'à cuisson complète (ne pas laisser beaucoup de sauce).

طاجين البطاطا الحلوة

المقادير

– 500غ بطاطا حلوة (متوسطة)
– 1 إلى 2 بصلات متوسطة
– 1 عود قرفة
– 2 ملاعق كبيرة زبدة
– 1 إلى 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
– قليل من الملح

كيفية التحضير:

1 . إغسلي و قشري البطاطا الحلوة .قطعيها إلى دوائر سمكها 2 سم.
2 . في دسيعة ،ضعي البصل المبشور، 2 ملاعق كبيرة زيت، 2 ملاعق كبيرة زبدة ،الملح و عود القرفة .أتركيْ الكل يتحمس.
3 . ضعي دوائر البطاطا الحلوة و اتركيها تتحمس مدة 15 دقيقة. ضفي بعدها قليلا من الماء و 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق.
4 . أتركي الكل يطهى على نار هادئة حتى نهاية الطهي (لا تتركي كثيرا من الصلصة).



Barquettes de pommes de terre au thon

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 2 C. à soupe d'huile végétale
- Sel, poivre
- 50 gr de beurre
- 100 gr de gruyère râpé
- 100 gr de thon à l'huile
- 200 gr de fromage blanc

Préparation :

1 . Préchauffer le four à 190 °. Laver les pommes de terres sans leur enlever la peau, les essuyer puis les badigeonner d'huile. Percer la peau 3 à 4 reprises avec la pointe d'un couteau. Les mettre sur une plaque allant au four et faire cuire pendant 1 heure, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2 . En se protégeant la main avec un torchon sec, éplucher les pommes de terre, les poser sur une planche à découper et les couper en deux dans le sens de la longueur.
3 . A l'aide d'une cuillère, évider chaque pomme de terre en prenant soin de ne pas percer la peau.
4 . Mettre la pulpe dans un bol, ajouter le sel, le poivre, le beurre et le fromage blanc et mélanger le tout.
5 . Remplir les peaux de pommes de terre avec le thon.
6 . Mettre le premier mélange dans une poche à douille et former des rosaces sur les barquettes.
7 . Saupoudrer de gruyère râpé et faire cuire au four jusqu'à ce que les pointes des rosaces soient bien dorées.

باركات البطاطا بالتونة

المقادير

– 1كلغ بطاطا
– 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
– ملح ،فلفل أسود
– 50غ زبدة
– 100غ غوبيار مبشور
– 100غ تونة بالزيت
– 200غ جبن أبيض

كيفية التحضير:

1 . سخني الفرن بدرجة 190°، اغسلي البطاطا دون نزع القشرة، نشفيها ثم اطليها بالزيت .أثقبي البطاطا بحافة السكين 3 إلى 4 مرات .ضعيها في صينية فرن و اتركيها تطهى مدة ساعة حتى تصبح طرية.
2 . بمنشفة جافة لحماية اليد ،قشري البطاطا و ضعيها فوق طاولة عمل ثم قطعيها إلى نصفين بالطول.
3 . بواسطة ملعقة ،أفرغي كل نصف حبة بطاطا مع مراعاة عدم ثقبها.
4 . ضعي اللب في إناء ،ضفي الملح ،الفلفل الأسود ،الزبدة و الجبن الأبيض و اخلطي الكل جيدا.
5 . إملئي قوالب البطاطا بالتونة.
6 . ضعي الخليط الأول داخل لابوش آدوي و شكلي ورود على سطح الباركات.
7 . ذرذري الغوبيار المبشور و اطهي الباركات حتى تكسب قمم الورود اللون الذهبي.



Gratin de pommes de terre

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1/2 litre de lait
- 2 gousses d'ail
- 100 de beurre
- 100 gr de fromage fondu
- 150 gr de gruyère râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Préparation :

1 . Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines. Allumer le four. Frotter un plat à gratin avec les gousses d'ail épluchées, puis le beurrer. Mélanger au lait la noix de muscade râpée, le sel et le poivre. Garnir le plat d'une couche de rondelles de pommes de terre. Ajouter le fromage fondu coupé en dés et des noisettes de beurre, puis arroser d'un peu de préparation au lait.

2 . Recommencer cette opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une couche de gruyère râpé. Parsemer de noisettes de beurre.

3 . Mettre au four pendant 1 heure à température modérée.

4 . Servir dès la sortie du four.

غراتان بالبطاطا

المقادير

- 1كلغ بطاطا
- 1/2 لتر حليب
- 2 سنينات ثوم
- 100غ زبدة
- 100غ جبن طري
- 150غ غوبيار مبشور
- 1 قرصة جوزة الطيب
- ملح ،فلفل أسود

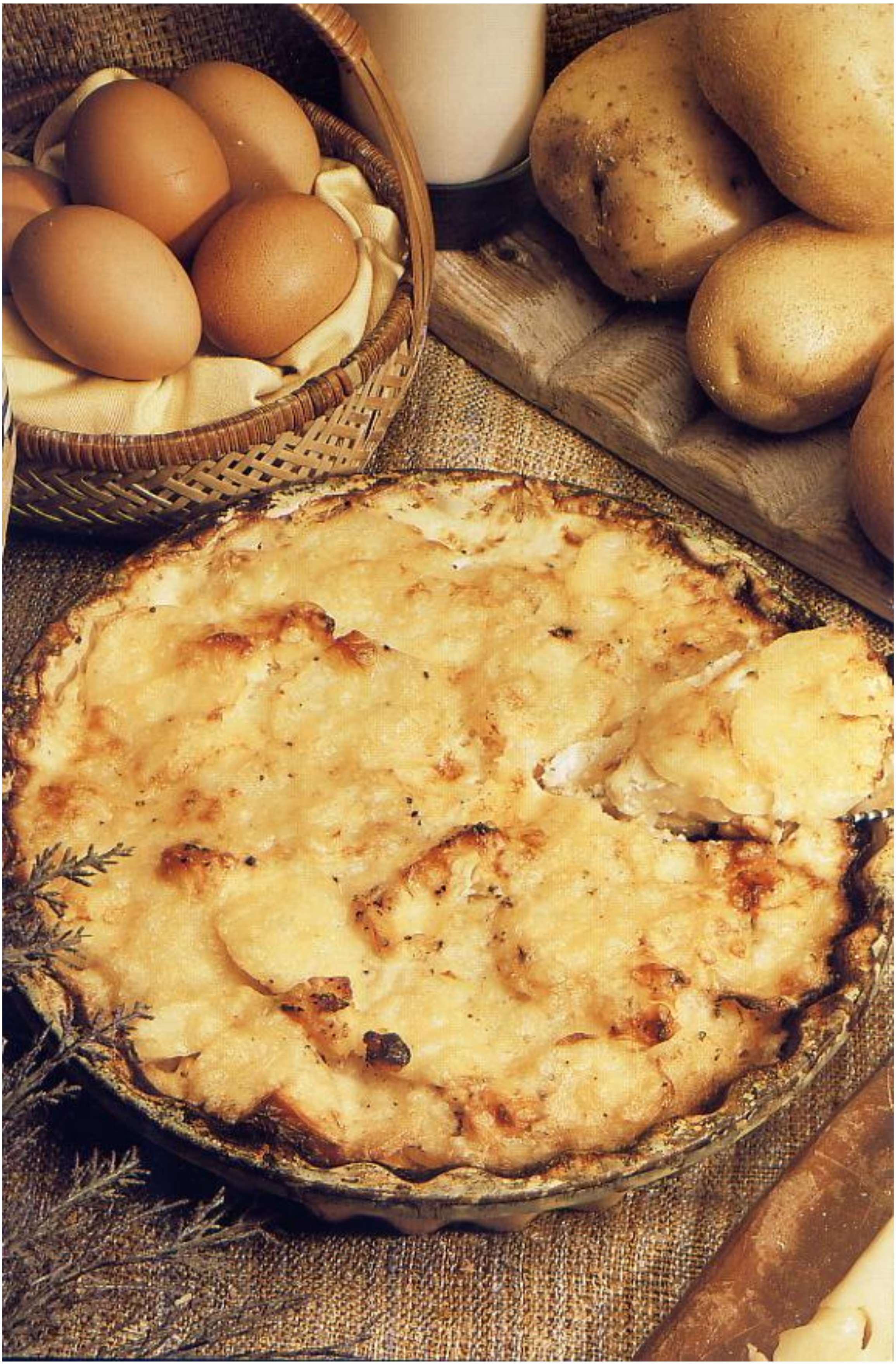
كيفية التحضير:

1 . قشري البطاطا و قطعيها إلى دوائر رقيقة .أشعلي الفرن .حكي صينية الغراتان بالثوم المقشر ثم ادهنيها بالزبدة .ضفي للحليب جوزة الطيب المبشورة ،الملح و الفلفل الأسود.املئي الصينية بطبقة من دوائر البطاطا .ضفي الجبن الطري المقطع إلى مكعبات. و قطع الزبدة ،ثم اسقيها بالحليب المحضّر سابقا .

2 . أعيدي العملية حتى تنتهي المقادير .في النهاية ، ضفي طبقة من الغوبيار المبشور.

3 . ضعي الصينية في الفرن مدة ساعة (درجة الحرارة متوسطة).

4 . يقدم مباشرة بعد خروجه من الفرن.



Frite à la sauce tomate

Ingrédients

- 8 pommes de terre
- 4 tomates mûres
- Huile pour la friture
- Thym
- Laurier
- 6 gousses d'ail
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de poivre rouge
- 1 C. à café de cumin
- Sel

Préparation :

1 . Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en frites. Les saler et les faire frire dans une huile de friture chaude. Les égoutter sur un papier absorbant.

2 . Préparer la sauce tomate : dans une poêle, faire revenir l'ail écrasé dans l'huile. Joindre les tomates pelées et coupées en dés, le poivre noir, le cumin, le poivre rouge et le sel. Mouiller avec 1/2 verre d'eau et laisser mijoter à petit feu pendant 20 mn.

3 . Pour finir, ajouter les frites, couvrir et laisser mijoter 5 mn.

4 . Servir chaud

Remarque : Vous pouvez remplacer la sauce tomate par une sauce tomate préparée.

بطاطا مقلية بصلصة الطماطم

المقادير

– 8 حبات بطاطا
– 4 حبات طماطم ناضجة
– زيت للقلي
– زعيترة
– رند
– 6 سنينات ثوم
– 1 قرصة فلفل أسود
– 1 قرصة فلفل أحمر
– 1 ملعقة صغيرة كمّون
– ملح

كيفية التحضير:

1 . قشري البطاطا ،اغسليها و قطعيها (كالبطاطا المقلية).ملحيها و اقليها في زيت ساخنة .قطريها فوق ورق مصاص.

2 . حضري صلصة الطماطم : في مقلاة ،حمسي الثوم المهرس في قليلا من الزيت .ضفي الطماطم المقشرة و المقطعة إلى مكعبات ، الفلفل الأسود ،الكمّون ،الفلفل الأحمر و الملح .ضفي 1/2 كأس من الماء و اتركي الكل يطهى مدة 20 دقيقة.

3 . في النهاية ،ضفي البطاطا المقلية ،غطي الطنجرة و اتركي الكل يغلي 5 دقائق.

4 . تقدم ساخنة.

ملاحظة : يمكن تعويض صلصة الطماطم بصلصلة طماطم أخرى محضَرة.



Hachis Parmentier

Ingrédients

- 1,5 kg de pommes de terre
- 500 gr de viande hachée
- 1 gros oignon
- 1/2 bouquet de persil haché
- 1 gousse d'ail
- 2 jaunes d'œuf
- 100 gr de gruyère râpé
- 1 dl d'eau
- 50 gr de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Préparation :

1. Faire cuire les pommes de terre pendant 15 mn dans de l'eau salée.
2. Hacher l'oignon, l'ail et le persil. Les étuver 5 mn dans le beurre. Ajouter la viande hachée et laisser reposer 5 mn. Saler et poivrer.
3. Réduire les pommes de terre encore chaudes en purée, avec 1 C.à soupe de beurre, puis ajouter le lait froid, les jaunes d'œuf, la noix de muscade, le sel et le poivre.
4. Préchauffer le four th 7 à 210 ° C. Beurrer un plat à four et y verser la moitié de la purée dessus, répartir la farce recouvrir de purée, parsemer de gruyère râpé et quelques noisettes de beurre.
5. Mettre le plat au four pendant 20 mn.

حاشي بارمونتيي

المقادير

– 1،5كلغ بطاطا
– 500غ لحم مرحي
– 1 بصلة كبيرة
– 1/2 ربطة معدنوس مقطع
– 1 سنينة ثوم
– 2 صفار بيض
– 100غ غوبيار مبشور
– 1 دسل حليب
– 50غ زبدة
– 1 قرصة جوزة الطيب
– ملح ،فلفل أسود

كيفية التحضير:

1 . اطهي البطاطا مدة 15 دقيقة في الماء المملح.
2 . هشمي البصل ،الثوم و المعدنوس .حمسيهم 5 دقائق في الزبدة . ضفي اللحم المرحي و اتركيه يطهى مدة 5 دقائق .ضفي الملح و الفلفل الأسود.
3 . اطحني البطاطا الساخنة كالعصيدة مع ملعقة كبيرة من الزبدة ثم ضفي الحليب البارد ،صفار البيض ،جوزة الطيب ، الملح و الفلفل الأسود.
4 . سخني الفرن بدرجة 210°(تارموستة 7) ادهني صينية الفرن بالزبدة و اسكبي نصف العصيدة في الصينية .ضفي الحشو ثم غطي الكل بالعصيدة ،نرنري الغوبيار المبشور و قليل من الزبدة.
5 . ضعي الصينية في الفرن مدة 20 دقيقة.



Galettes de pommes de terre

Ingrédients

- 800g de pommes de terre
- 200g de gruyère râpé
- 40g de maïzena
- 1 verre de lait
- 1 bouquet de persil
- Sel
- Poivre
- huile pour friture

Préparation :

1. Délayer la maïzena dans le verre de lait. Eplucher et râpé les pommes de terre.
2. Dans une terrine, mélanger les pommes de terre râpées, la maïzena délayée, le gruyère râpé , le persil finement haché. Saler et poivrer.
3. Former des boules de la grosseur d'un œuf. Les aplatir pour obtenir des galettes, les faire frire dans une huile sur feu moyen.
Laisser dorer et retourner sur l'autre face. Continuer l'opération jusqu'à épuisement du mélange.
Après cuisson , les disposer sur un papier absorbant.
4. Les servir bien chaudes, accompagnées de viande grillée ou rôtie.

عجيجات البطاطا

المقادير

– 800غ بطاطا
– 200غ غوييار مبشور
– 40غ مايزينة
– 1 كأس حليب
– 1 ربطة معدنوس مقطع رقيق
– ملح
– فلفل أسود
– زيت للقلي

كيفية التحضير:

1. ذوبي المايزينة في الحليب .قشري البطاطا ثم ابشريها.
2. في وعاء أخلطي البطاطا المبشورة ،المايزينة المحللة في الحليب ،الغوييار المبشور، المعدنوس المقطع رقيق .ضفي الملح و الفلفل الأسود.
3. شكلي كريات بحجم حبة بيض ، أبسطيها قليلا على شكل عجيجات و اقليها في الزيت على نار متوسطة.
أتركيها تتحمّر ثم اقلبيها من الجهة الثانية .كرري العملية حتى نهاية الخليط. بعد الطهي ،ضعي العجيجات فوق ورق مصاص.
4. تقدم ساخنة مرفوقة باللحم المشوي أو المحمّر.





Edition La Plume

Vous trouverez chez votre libraire dans la même Edition











Edition La Plume

Dépot légal : 3038 - 2005
ISBN : 9947 - 809 - 23 - 4

31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj-El-Kiffan Alger
Tél / Fax : 021 21 11 03
: 021 20 33 99
Mobile : 070 43 43 97

6 130663 000018 51